



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Vicino alla perfezione

### **Beschreibung:**

Anno dopo anno, i vini di Château Palmer sono tra i migliori della denominazione Margaux. Il Grand Vin piace non solo per la sua grande concentrazione, ma anche per la sua fine struttura e l'eccezionale longevità. Tannini raffinati e complessità aromatica caratterizzano questo classico interpretato in chiave moderna, così come l'eleganza minerale e la persistenza nel finale.

### **Degustationsnotiz:**

Che magnifico bouquet: mirtilli selvatici appena raccolti, liquirizia, un profumo di violette, succo di bigarreau e ribes nero. Al palato è sublime, con una trama vellutata e setosa, impetuosa e nervosa, con tannini profumati di cacao e un corpo perfettamente strutturato. Il finale concentrato e persistente rivela aromi di bacche blu, note profonde di territorio e una meravigliosa astringenza. È vicino alla perfezione, ed è una sfida essere riusciti così bene in un'annata tanto eccezionale quanto impegnativa!

### **Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Mar

**Produttore:** Margaux AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2030-2055

**Artikelnummer:** 0477022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, James Suckling 98-99/100, Parker 95-97/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19,5/20  
**Da bere:** 2030-2055  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.